42e Année. — N° 38 20 Septembre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique. — La situation ; — L'Eudémis ; — La viticulture et les P. D. dans les Vosges ; — L'Excoriose ; — Contre le vin.

A. Godillac..... Le premier Congrès commercial du raisin de table.

Louis Rolland..... Résultats des champs d'expériences de variétés de blés, organisés dans l'Aveyron, en 1923-1924.

Informations et Communications de Sociétés agricoles. — La grande semaine de motoculture.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La Situation

Le beau temps persiste dans le Midi de la France. Des pluies, et encore peu importantes, ne sont tombées que dans les Pyrénées-Orientales, où elles ont été néanmoins très efficaces. L'Aude, l'Hérault et la Provence continuent à être secs. Le vent du Nord souffle constamment. Jusqu'ici, pas de ces humidités nocturnes qui font grossir les grains de raisin : non pas que les grains puissent absorber l'humidité de l'air, ils bénéficient simplement de l'eau que la plante prend dans le sol et qu'elle n'évapore pas. La récolte perd plutôt qu'elle ne gagne.

Les autres régions ont eu — et elles en avaient besoin — une semaine de temps beau et relativement sec, mais froid ; il a gelé en Champagne, en Côte-d'Or et ailleurs, gelées blanches sans gravité ne portant que sur les bas-fonds.

Toutes ces conditions ne favorisent pas la maturation. Depuis quelques jours, les pluies ont recommencé à tomber, notamment dans l'Est de la France et en Allemagne, où l'on se plaint d'une température exagérément basse. Il faut bien qu'en Allemagne,

notamment, on redoute une maturité très insuffisante pour que des mesures administratives aient été envisagées dans le but de donner aux vins récoltés les qualités qu'ils ne pourront acquérir naturellement ; en fait foi le communiqué suivant :

« Les vignerons de la Moselle, de la Sarre et de la Ruwer, dont l'Union a son siège social à Trèves, multiplient leurs démarches pour obtenir l'aide de l'État allemand dans les circonstances difficiles qu'ils traversent. Ils ont obtenus déjà d'importants résultats que la *Gazette de Francfort* résume comme suit :

1° Le Ministère de l'Agriculture vient d'élever de 30 à 80 millions de marks les crédits spéciaux mis à la disposition des vignerons, pour leur faciliter l'achat des tonneaux et du sucre nécessaires aux prochaines vendanges ;

2° L'Etat fait aussi remise aux vignerons, pour cette année, du tiers de l'impôt sur le vin, ce qui représente un nouveau secours de 20 à 25 millions de marks ;

3° Des pourparlers sont en cours avec le Ministre des Finances pour accorder de nouvelles diminutions d'impôts au vignoble, qui serait officiellement déclaré en état de misère (Notstandsgebiet) et, notamment, pour supprimer, à titre exceptionnel, cette année, l'impôt sur le sucre destiné au sucrage des vendanges ;

4° De son côté, le Ministère de l'Hygiène organise un contrôle sévère des caves situées en dehors du vignoble, pour empêcher les fraudes ;

5° Enfin, l'abaissement des tarifs de transport des vins est à l'étude.

A. C.

En Bourgogne, la récolte est déficitaire, ainsi que nous l'avons déjà dit. En certains points de la Côte fine, elle sera encore satisfaisante.

« Dans la région de Beaune et particulièrement à Volnay et Pommard, la récolte en vins fins sera certainement inférieure d'un bon tiers à celle exceptionnelle de 1924-1925 ; mais, par contre, dans la côte de Nuits, ce pessimisme des vignerons ne se justifie pas : la récolte sera au moins égale en quantité à l'année dernière. Il n'y a pas eu de mildiou cette année ; mais, par contre, une forte invasion d'oïdium, favorisée probablement par un hiver très doux, a fait des dégâts sérieux aussi bien dans la côte de Nuits que dans la côte de Beaune. Les vers ont littéralement saccagé des parcelles entières de vignes ; aucun remède n'arrive à avoir la faveur des vignerons, pas plus les arséniates de chaux ou de plomb que la chaux en poudre. Dans la région de Gevrey-Chambertin et Nuits-Saint-Georges, des vignes entières sont atteintes de rougeau ; mais il est étroitement localisé.

« Il fait actuellement froid; la gelée blanche a fait son apparition, à Chevrey en particulier ; aussi la maturation n'avance guère ; l'acidité des moûts varie entre 9 et 13 grammes par litre ; toutefois rien n'est encore perdu.

« La vendange a commencé à Pommard ; mais c'est incontestablement beaucoup trop tôt ; dans l'ensemble, on ne vendange que vers le 20, 25 septembre.

« Les stocks de vins fins, à la propriété, seront insignifiants ; les ventes sont actives en ce moment ; la cave coopérative de Morey-Vignerons vient encore de vendre 13 pièces de 1924 à 1850 fr. logé
et 13 — 1924 à 1950.

« A Chambertin un propriétaire à vendu sur souche à 5 fr. le kilo du Pinot livrable à la propriété, c'est-à-dire au même prix que l'an dernier.

« La situation économique est et reste brillante pour les seuls vins fins. On s'oriente nettement vers le retrait de l'appellation Bourgogne aux vins fins ayant des appellations communales déguisées ; le jugement du Tribunal de Beaune qui autorise la plantation du Pinot avec l'appellation Bourgogne n'importe où dans l'arrondissement de Beaune y est pour beaucoup. Ce mouvement d'opinion a entraîné le rajeunissement du bureau du Syndicat général des Producteurs de vins fins de la Côte-d'Or, qui compte 800 membres environ et qui n'est pas affiliée à la Confédération de Bourgogne (24.000 adhérents). Du fait de ce rajeunissement, les vues de la Confédération et du Syndicat général se rapprochent : une entente paraît possible et le statut bourguignon a des chances sérieuses de voir le jour. »

11 septembre 1925.

Les insectes agissent localement. A côté de vignes très atteintes, il en est d'autres indemnes ou presque indemnes. Le mildiou d'été est dû généralement à des orages localisés et c'est ce qui fait qu'on rencontre, même peu éloignés les uns des autres, des vignobles inégalement envahis. La production de la vigne est souvent jalouse, on en voit les raisons.

L'oïdium a été plus répandu que d'ordinaire ; peut-être, dans les régions septentrionales, est-ce parce que le temps a été généralement couvert, ne permettant pas au soufre d'avoir son efficacité habituelle. Mais il en a été de même dans le Midi, et là cependant le soleil n'a pas manqué, et on a évité la maladie avec le soufre. Dans le Centre, le Nord, les soufrages ont eu peu d'efficacité. C'est peut-être aussi - indépendamment d'un temps défavorable — que les quantités de soufre employées sont très faibles, presque dérisoires par rapport à celles dépensées dans le Midi.

Même irrégularité de la production et pour des raisons analogues en Gironde.

« J'ai tardé à répondre à votre lette, car j'étais un peu embarrassé pour vous fixer.

En Gironde, la récolte est ce qu'on appelle chez vous jalouse. Dans des endroits les vignes sont fort belles, pas de maladies. Dans d'autres, au contraire, le mildiou et ensuite les coups de soleil en ont enlevé une grande partie. De sorte que les uns seront heureux et les autres feront une récolte réduite.

Je crois que dans l'ensemble du vignoble girondin, il faut s'attendre à ne pas faire plus d'une récolte égale au 3/4 de celle de 1924.

Je vous avance ces chiffres, toutefois avec énormément de réserve, vu la difficulté de porter une opinion exacte en présence de l'inégalité de production selon les régions ».

L'Eudémis

Les notes que nous avons données sur la situation de la récolte, tiennent compte des dommages causés par la première et la deuxième invasion de l'Eudémis, mais non de la troisième. Celle-ci, on espérait que les fortes chaleurs du 15 et du 16 août, qui ont grillé beaucoup de raisins, grilleraient aussi les œufs que les papillons étaient en train de pondre à ce moment. Il n'en a rien été, semble-t-il, car une troisième génération est apparue vers le 7 septembre causant déjà des dommages importants, en certains points bien entendu. Il n'y a rien à faire pour les arrêter, sinon hâter les vendanges.

Qu'adviendra-t-il des larves de cette troisième génération? Sauf dans les vignes vendangées très tardivement, la plupart d'entre elles iront à la cuve ; et probablement les vignes qu'elles ont envahies seront indemnes l'année prochaine. Il sera facile de s'en assurer en temps utile par un examen des écorces.

Il semble que les vignes vendangées les premières ne devraient jamais avoir d'eudémis, la vendange la faisant disparaître en privant de nourriture les chenilles qui errent sur les sarments, etc... Et cependant, dans ces vignes, il y a tout de même des invasions qui, il est vrai, restent plutôt faibles. Ne serait-ce point les tardivons de la deuxième génération qui assurent dans ce cas la conservation du parasite ?

Comme le dit notre correspondant de la Côte-d'Or, aucun vermicide n'a encore gagné la confiance des vignerons. Et pourtant beaucoup sont efficaces : la nicotine, le pyrèthre, l'arsenic, les solutions éthérées diverses, et d'autres, et même beaucoup d'autres détruisent œufs et chenilles, quand ils sont appliqués en temps voulu — ce qui est possible — et avec soin, — et ceci est une autre affaire.

Tous ces produits sont employés en solution ou en bouillie. Répandus à la manière des bouillies cupriques sur l'ensemble de la souche, leur efficacité est évidemment nulle. Ils doivent atteindre les raisins, pénétrer entre les grappillons, en couvrir toute la surface. Cela est presque pratiquement possible quand on

a affaire à des souches de faibles dimensions, bien palissées sur échalas, ébourgeonnées et présentant bien les grappes à l'air. Cela est *pratiquement* impossible dans les vignobles à souches très développées, couvrant le sol ou même palissées sur fil de fer : l'opération demande trop de temps. Et puis, l'Eudemis ou la Cochylis ne s'en prennent pas chaque année à nos vignes ; et plutôt que de s'astreindre à effectuer des traitements qui seront parfois inutiles, on préfère courir le risque d'une invasion éventuelle.

Il faudra chercher autre chose, par exemple des poudres, qui sont d'un emploi facile et rapide, ou encore des traitements d'hiver à effectuer seulement quand les insectes paraissent assez nombreux sous les écorces et autres abris, ou encore autre chose. Nous reviendrons la dessus.

La viticulture et les P. D. dans les Vosges

Vers 1860, la vigne occupait dans les Vosges 5.000 hect. et 5.670 en 1882. Actuellement elle ne couvre plus que 200 hà. environ. Les causes de cette réduction sont indiquées dans la note suivante, extraite de *l'Agriculture dans les Vosges* due à la collaboration de MM. Julien Perrette et Gaston Adam, directeurs des Services agricoles.

En 1882, il y avait 5.670 hectares de vignes dont les plants étaient surtout des gamays et quelques pinots et qui occupaient principalement les coteaux marneux du Keuper et du Muschelkalk. Les cantons où cette culture était la plus répandue étaient ceux de Lamarche, Charmes, Dompaire, Mirecourt et Vittel.

L'ancienne vigne a presque complètement disparu ; on l'a remplacée par des plantations de pruniers ou de bois dans les parties les plus élevées, par de l'herbe dans les parties basses et il en est encore resté une importante proportion en friches.

Elle donnait un vin léger, acide, qui prenait du bouquet en vieillissant et qui était apprécié par la clientèle locale. Les vignerons faisaient un vin de seconde cuvée, en ajoutant de l'eau et du sucre sur les marcs, et cela donnait une boisson familiale.

Le phylloxéra et les maladies cryptogamiques, de même que la rareté de la main-d'œuvre, ont contribué à l'anéantir presque entièrement. On a, d'abord, replanté avec des plants greffés, mais comme il fallait encore les traiter contre les maladies, on les a de nouveau délaissés pour ne se servir que de producteurs directs.

Il a fallu, naturellement, en raison du climat, choisir des plants hâtifs ou de première époque. Les deux plus répandus sont actuellement l'Oberlin 595

et le Baco n° 1 qui semblent donner satisfaction ; en dehors d'eux, on trouve quelques plantations de Gaillard 2, Noah sélectionné, etc.

La Société départementale de Viticulture, subventionnée par l'Office agricole, a créé plusieurs vignes d'expériences où sont étudiés de nouveaux hybrides et, en particulier, ceux de l'Institut viticole de Colmar.

L'ouvrage précité a été publié à l'occasion du concours pour la prime d'honneur. Parmi les lauréats des prix culturaux, nous relevons les noms de MM. Millot et Etienne. M. Millot est bien connu des viticulteurs. Il y a un Gamay-Millot intéressant pour les régions les plus froides.

Les rapporteurs consacrent à son œuvre les notes suivantes :

M. Millot (Charles), à Mandres-sur-Vair. — Avec M. Millot, nous pénétrons dans le domaine de la vigne. Président de la Société de Viticulture des Vosges, M. Millot a suivi les traces de son père qui a consacré toute sa vie à cette intéressante culture. Jadis, la vigne était prospère dans les Vosges et donnait une réelle valeur aux coteaux de la Plaine. Elle disparut avec le phylloxéra et les maladies cryptogamiques. Aujourd'hui, en présence des cours soutenus du vin et de l'apparition de producteurs directs appropriés à la région, qui permettent une culture facile et sans traitement, les agriculteurs créent des vignobles pour l'approvisionnement en boisson de la ferme. Ces vignobles, en lignes espacées et établies sur fils de fer, permettent l'usage de la charrue et des houes mécaniques assimilant ainsi la vigne, comme façons, à celle des plantes sarclées. L'essentiel est d'utiliser des plants rustiques, résistant aux maladies, à maturité précoce et donnant un vin acceptable. Le problème semble à peu près résolu, et les producteurs employés, notamment le Gamay-Riparia Oberlin 595, ont donné satisfaction et encouragé la reconstitution. Mais on peut faire mieux. Chaque jour de nouveaux hybrides apparaissent, séduisants et parés des plus belles qualités que la pratique ne confirme pas toujours. C'est pour discerner, au milieu de ces innombrables papillons, les numéros intéressants, que M. Millot, en accord avec la Société de Viticulture, a organisé, d'une part, des pépinières d'expériences ; d'autre part, des vignobles de démonstrations. Nous avons vu, en comparaison, l'Oberlin 595, le producteur classique du pays ; le Gaillard n° 2 ; le Kniperlé, sur lequel on fonde de grands espoirs ; le Thomur et le Douriou, de Baco, ainsi que de nombreuses variétés diverses. L'avenir dira à quel plant sourira la fortune.

Des plantations entières d'Oberlin 595, de Kniperlé, chargées de grappes, montrent les profits que ces plants sont susceptibles de procurer.

M. Millot consacre en plus une surface murale importante à la vigne en espalier : chasselas, malingre, muscats, cépages alsaciens divers fournissent abondamment des raisins de table fort appréciés par les enfants de la colonie scolaire.

La culture fruitière n'est pas non plus négligée : les espaliers, mirabelliers, questchiers, pommiers à couteau, pêchers, sont très nombreux sur le domaine qui comprend en outre des cultures maraîchères diverses.

Pour encourager M. Millot dans ses recherches, vulgarisées par la Société de Viticulture, le jury lui décerne un objet d'art.

M. Etienne (François), à Epinal, ancien horticulteur, se livre de son côté à l'étude des meilleurs producteurs directs pour le département et la région de l'Est.

Sur une colline bien exposée, il a comparé différents cépages et arrêté définitivement son choix sur le Baco n° 1 qui lui donne toute satisfaction ainsi qu'à ses amis. Ce producteur bien connu est très vigoureux et résistant, se plaît dans tous les sols et mûrit de bonne heure.

M. Etienne, praticien habile, multiplie cette variété par un procédé rapide de boutures horticoles faites sur couches qu'il livre en temps utile aux expérimentateurs et viticulteurs. Il met en comparaison également le Thomur et le Douriou. L'installation que M. Etienne nous a présentée est simple et bien comprise. Les agriculteurs vosgiens ont toute facilité pour mettre en comparaison les Oberlin 595, Gaillard n° 2, Kniperlé et Baco n° 1 qui semblent devoir constituer le fonds de la viticulture vosgienne et déterminer le cépage qui doit être adopté définitivement par la pratique.

Tout de même, boire du Noah et autres P. D. à la place des légers et fins Gamay et Pinot, cela n'indique-t-il pas une résignation inattendue chez les vignerons amateurs de bon vin comme ils l'étaient tous il n'y a pas bien longtemps encore !

L'excoriose

Nous appelons l'attention des viticulteurs sur le fait signalé dans la lettre suivante :

« Vous permettrez à un ancien élève de votre Ecole de venir vous demander un conseil.

Par ce même courrier, je vous envoie un colis contenant quelques sarments avec raisins attachés dont le pédoncule porte à la base un cercle noir qui détermine le dessèchement de celui-ci et du raisin ! Je crois qu'il s'agit d'une des formes de l'Anthranose, mais je tiendrais à obtenir de votre haute autorité une précision ainsi que des conseils pour la combattre.

Etat général de la vigne : Aramon sur Rupestris du Lot et Rupestris Ganzin, sur fil de fer ; arrosages copieux, fumure annuelle et variée.

Belle végétation, récolte abondante.

Taille de quarante avec remplacement du long bois tous les ans.

Etat de la souche : végétation normale durant l'année ; pas de mildew, 5 sulfatages.

Cette maladie ne se manifeste ni sur les feuilles ni sur les grains, mais seulement sur les pédoncules au moment de la véraison.

Traitement : ayant constaté ces faits l'an dernier, j'ai badigonné en février la souche et le long bois avec la formule Vermorel (sulfate de fer à saturation, acide sulfurique 1 litre). Pas d'autre traitement.

J'ai constaté une notable amélioration cette année.

J'espère que ces indications vous permettront de me fixer et de m'indiquer un traitement si possible ».

J.-S. (Aude).

Il s'agit de l'Excoriose, maladie nouvelle qui est encore à l'étude. Nous ferons ultérieurement connaître les résultats des expériences entreprises pour la combattre. Mais nous voudrions surtout que les vignerons la recherchent dans leurs vignes et nous la signalent s'ils la trouvent. Il s'agit en somme pour le moment d'en déterminer la gravité et l'importance.

Contre le vin

On lit dans *l'Opinion :*

« Plusieurs lecteurs nous signalent la singulière campagne que certains docteurs mènent, par T. S. F., contre le vin, notre plus belle richesse matérielle, — spirituelle même. Tandis que *Radiola* offre à ses écouteurs de charmantes et utiles causeries gastronomiques hebdomadaires, la Tour Eiffel ou, ce qui serait plus grave, le poste des P. T. T., fait chaque semaine entendre des vitupérations contre le nectar donc le Christ disait : « Buvez, car ceci est mon sang ».

Vraiment les Etats-Unis abusent qui, par haine du vin, bouleversent les traités relatifs aux limites territoriales. Libre à eux de développer chez eux les maladies et la folie qui sont le plus clair résultat de leur prohibitionnisme, comme, le 25 août dernier, le constatait le Congrès des Eglises, à Stockholm ; mais qu'ils déchaînent chez nous des prosélytismes funestes à notre santé, à notre esprit, à notre production et à notre commerce et que des français se fassent leurs porte-parole, c'est excessif et regrettable.

Le vin, mauvais à la santé ! Docteur, vous portez-vous mieux que nous ? Ne faites-vous pas comme ces apôtres de la repopulation qui sont célibataires ou n'ont pas d'enfants ? Ignorez-vous les bienfaits curatifs des bons vins, prônés par vos confrères mêmes ?

Allez donc visiter nos beaux vignobles, gloires de France, et vous y verrez la santé fleurir et la longévité parer les villes et les villages où Bacchus et Noë sont toujours vénérés. La longévité ? Le 7 août dernier, à Arnex, canton de Vaud, mourrait — comme Milon de Crotone — le doyen de la Suisse, M. Jacques-François Baudat, âgé de 103 ans. Or, si M. Baudat ne fuma jamais beaucoup, *il avait toujours largement bu du vin.* Qu'en dites-vous, Docteur ennemi de ce vin dont tous les livres sacrés — hormis le Coran — ont chanté les louanges ?

Que les gourmets et les gourmands, les artistes et les savants, les syndicats viticoles protestent contre une telle campagne funeste à notre pays et à peine compréhensible hors de France. Et que notre T. S. F. se consacre à nos gloires et non pas à un puritanisme nocif et stupide ».

Transmis aux C. G. V.

L. Ravaz.

PREMIER CONGRÈS COMMERCIAL DU RAISIN DE TABLE

Le premier Congrès commercial du raisin de table s'est tenu à Agen les 24 et 25 août. C'est la Cie des chemins de fer d'Orléans qui a eu l'initiative de cette manifestation, elle a été secondée par les Cies du Midi, du P.-L.-M. et par l'Office agricole départemental.

Peu de gens se doutent de l'importance du commerce auquel donne lieu le raisin de table. Le Secrétaire Général du Congrès, M. Poher, n'a-t-il pas annoncé qu'aux 100.000 tonnes de raisins transportés pour la consommation

en France s'ajoutent 21.000 tonnes de raisins frais qui vont en Allemagne, 6.000 tonnes en Angleterre, 3.600 tonnes en Suisse et quelques milliers de tonnes dans les pays du Nord de l'Europe, au total 144.000 tonnes environ.

Or les rapporteurs, à ce Congrès, ont prouvé qu'il était possible d'augmenter nos exportations et de concurrencer l'Espagne et l'Italie sur les marchés étrangers si les syndicats de producteurs et de vendeurs se concertaient. Nous pouvons annoncer que cette entente a été faite au Congrès d'Agen. D'autre part, des questions très importantes ont été étudiées et discutées, notamment celles relatives aux améliorations à apporter à la culture et à la conservation du raisin de table, à la multiplication de certaines variétés commerciales, aux progrès réalisés par les hybrides nouveaux, aux moyens à utiliser pour lutter contre les insectes et les maladies de la vigne. Mais ne devait-on pas examiner également les procédés à employer pour faire une propagande efficace en faveur du raisin de table ? Et le rôle important que joue pour la vente, la présentation du raisin et les emballages ne devait-il

pas retenir l'attention des producteurs et des vendeurs ? Je me propose de résumer succinctement les rapports qui ont été présentés.

C'est M. Guillon, Inspecteur Général de la viticulture, remplaçant M. le Ministre, qui ouvre le Congrès. La Présidence en est donnée à M. le Sénateur Carrère, qui précise le but de cette réunion.

« Nous sommes ici, dit-il, pour rechercher les améliorations à apporter à « la culture et aux procédés de conservation du raisin de table ; pour en « favoriser la consommation et agrandir nos débouchés ».

Le marché européen. — C'est M. Poher, Ingénieur de la Cie du P.-O., qui se charge de tracer les grandes lignes du Marché européen. La France, l'Espagne, l'Italie, le Portugal, dit-il, sont des pays exportateurs. La Suisse, la Belgique, la Hollande sont des pays purement importateurs. La France, malgré les efforts des Cies de chemins de fer n'a pu forcer le goût Anglais et faire accepter nos Chasselas. Il recommande : 1° de ne produire que les variétés demandées par les consommateurs ; 2° d'exporter *résolument* vers la Suisse, l'Allemagne, le Danemark, les pays Scandinaves.

Mais pour vendre facilement, il faut produire à bon compte ; c'est pourquoi nous passerons très rapidement en revue les régions qui produisent beaucoup et nous indiquerons ensuite les moyens à employer pour augmenter les rendements.

Les Grandes régions de production. — *Le Sud-Ouest.* — La culture du raisin de table occupe dans cette région une surface de 6.600 hectares répartis dans les départements du Tarn-et-Garonne, Lot-et-Garonne et Lot. La production moyenne par hectare est faible : 3.600 kgs, mais on peut arriver à 5.000 kgs. Le prix moyen de vente est de 190 fr. le quintal.

La région du Sud. — Des cinq départements qui forment cette région, ce sont ceux de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales qui produisent le plus de raisins de table. Le premier fournit 165.000 quintaux par an, le second 18.000 quintaux. La gare de Montpellier envoie à elle seule 6.500 tonnes à destination de Paris, de la Suisse, de la Belgique, de l'Allemagne.

La région du Sud-Est. — C'est la plus importante des régions de production. 8.300 hectares sont occupés par cette culture, donnant 60.000 tonnes de raisins. Le Vaucluse, le Gard, les Bouches-du-Rhône et le Var en expédient 57.000 tonnes. Les principales variétés cultivées sont : le Chasselas doré et le Servan.

La région parisienne. — Les Centres de production sont : Thomery, Champagne-sur-Seine, Conflans, Sainte-Honorine. La récolte est vendue à Paris. Depuis la guerre les surfaces cultivées diminuèrent beaucoup, elle n'est plus que de 112 hectares.

La région Algérienne et Tunisienne. — La production totale peut être évaluée, cette année, à 210.000 quintaux dont 110.000 passent à Marseille, traversent la France pour être vendus en Allemagne, en Belgique, en Hollande et en Suisse.

La région des cultures forcées du Nord. — Le rapporteur de cette question, M. Whir, nous annonce avec tristesse que la culture de la vigne en serre sera bientôt abandonnée. La main-d'œuvre, le charbon, le matériel sont à des prix trop élevés. Cette culture localisée au centre Roubaix, Tourcoing n'a produit en 1924 que 30.000 kilogs de raisins.

Améliorations à apporter à la culture du raisin de table. — La première amélioration à réaliser sera de multiplier les variétés commerciales à l'exclusion des autres.

Les variétés commerciales de raisin de table. — Voici comment on peut les classer (1) : 1° Variétés hâtives : Angevine Oberlin, Madeleine Céline, Précoce de Courtillier, Dattier de Beyrouth, Lignan ; — 2° Variétés 1/2 hâtives : seule la variété « Chasselas doré » doit être cultivée ; — 3° Variétés tardives : Gros Colman, Muscat de Hambourg, Servan Parise et Olivette noire. Celles que nous recommandons sont les suivantes : Chasselas doré, Lignan blanc, Servan, Gros Colman. Tous ces cépages craignent les maladies cryptogamiques qui font de gros dégâts dans nos vignes. Or les hybrides sont, en général, résistants aux maladies, c'est pourquoi nous avons demandé à M. Rouart, Président de l'Office agricole régional du Sud, de nous faire connaître les meilleures variétés.

Les hybrides de raisins de table. — Il nous cite les 5061, 5279, 5916 de Seibel et le 4752 dont les raisins se conservent sur la souche sans pourrir, le Chasselas-Baco et le 1647-8 de Malègue. Tous ces cépages donnent des raisins blancs. Parmi les roses : les 5750, 6024 et le 6090 de Seibel.

Amélioration des procédés culturaux. — C'est M. Ravaz, le savant directeur de l'Ecole de Montpellier, qui nous rappelle que pour augmenter la production de nos vignes, il est indispensable d'améliorer nos procédés culturaux. On doit d'abord choisir un bon porte-greffe, ensuite éviter la coulure en supprimant les extrémités des rameaux, enfin travailler le sol superficiellement et appliquer des fumures organiques. Cependant, nous dit-il, si on exagère les fumures on diminue la qualité des raisins. Pour nos régions (2), si on dépasse 5000 kilogs à l'hectare on perd d'un côté ce qu'on gagne de l'autre.

D'autre part, pour avoir de beaux fruits, il faut lutter contre les maladies cryptogamiques et les insectes.

La lutte contre les maladies et les insectes. — M. Marsais, sous-directeur de la Station viticole de Paris, nous indique les moyens de les combattre. Le seul remède pratique pour préserver les vignes du mildiou est le cuivre en combinaison. Contre l'oïdium on emploie le permanganate et le soufre. L'anthracnose est arrêtée par le sulfate de fer, l'acide sulfurique. Quant aux ravageurs, la cochylis et l'eudémis, on les détruit avec la nicotine, le savon de pyrèthre.

Emballages et présentation. — On a dit, avec juste raison, que pour vendre facilement, il était indispensable de bien présenter nos raisins, d'où la nécessité de les emballer soigneusement. Pour cela, M. Cousteil, secrétaire de l'Association des producteurs de Montauban, nous fait les recommandations suivantes : N'exagérez pas l'emploi de la frisure de papier pour préserver les raisins contre le choc ; utilisez le papier cristal pour en isoler les couches, classez bien vos fruits.

Les divers procédés de conservation. — Le très distingué M. Charmeux, vice-président de la Société Nationale d'horticulture de France, indique qu'on peut conserver les raisins avec leur rafle verte ou avec leur rafle sèche. Le premier procédé est le meilleur, cependant dans nos régions, il ne

(1) D'après M. Tacussel, Président de l'Office Agricole du Vaucluse.
(2) Sud-Ouest.

prend plus d'extension par suite du défaut de main-d'œuvre. La conservation en raîle sèche est plus facile, mais moins rémunératrice.

La vente pour les Associations. — C'est M. Lignac, secrétaire général des Syndicats de Lot-et-Garonne, qui développe ce sujet. Je signale les résultats obtenus pour les syndicats de vente de l'Eure, de la Seine-et-Oise, du Finistère, etc... et du Danemark. La preuve est faite que la coopération rend les plus grands services pour la vente des produits agricoles. Pour réussir, il faut organiser une fédération de syndicats parce que seules les *grandes* associations peuvent escompter le succès.

Il nous reste maintenant à exposer la partie la plus intéressante du programme du Congrès. Nous parlerons :

1° De l'importance de notre marché national ;

2° Des débouchés offerts par les pays étrangers ;

3° Des propriétés thérapeutiques du jus de raisin.

1° *Le Marché français.* — Le plus important est le marché parisien. En effet, 1 million de kilos de raisins sont vendus aux Halles centrales.

D'autre part, les villes industrielles du Nord de la France consomment beaucoup de raisins frais ; les centres de Lille, Roubaix, Tourcoing, etc..., en ont absorbé 6.000 tonnes en 1924. La région de l'Est a demandé l'année dernière 3.400 tonnes de raisins. Dans le Nord-Ouest, les quantités vendues vont en progressant, de 210 tonnes en 1922, elles sont passées à 430 tonnes en 1923. Enfin on doit tenir compte des débouchés offerts par nos stations thermales, balnéaires, climatiques.

Mais c'est le marché étranger qui doit retenir notre attention.

2° *Les marchés étrangers.* — Tous nos efforts doivent être dirigés vers l'exportation.

a) Le Marché Anglais. — Actuellement nous vendons à la Grande-Bretagne 33.000 tonnes de raisins, mais nous sommes concurrencés par l'Espagne, le Portugal, la Belgique, la Hollande, même l'Afrique du Sud ! L'Angleterre pourrait absorber une plus grande quantité de nos produits. Il faut pour cela satisfaire les goûts des consommateurs anglais, et bien présenter nos raisins. Seules les grappes à gros grains *noirs* (musqués ou non), peuvent être envoyées en Angleterre.

b) Le marché Allemand. — En 1924, il est entré en Allemagne 49.000 tonnes de raisins contre 1.600 tonnes en 1923 ! Les villes industrielles Allemandes nous offrent de très importants débouchés, mais nous devons nous rappeler qu'il faut aux ouvriers de ce pays des produits bon marché.

c) Le marché Suisse. — M. Perrens, président de l'association des importations Suisses, nous annonce que 80.000 quintaux de raisins sont entrés dans son pays en 1924, sur lesquels 37.000 venaient de France. Nos chasselas sont particulièrement recherchés. Il demande : que les emballages soient bien faits, les fruits classés, les colis pesés exactement.

d) Le marché Belge et Hollandais est peu important. 190 tonnes de raisins vont en Belgique, 8 tonnes en Hollande.

e) Le marché Danois, Suédois et Norvégien. — Il serait possible de vendre dans ces pays des quantités appréciables de raisin de table. Les fruits craquants et à peau résistante sont demandés. Les expéditions pourraient être faites, toutes les semaines, par le port de Dunkerque.

1° *Les propriétés thérapeutiques du jus de raisin.* — M. le Dr Rouanet démontre que le jus de raisin peut être utilisé pour combattre les maladies

de foie et de reins et qu'il est efficace contre la constipation. Des exemples nombreux précisent ses affirmations.

M. le Dr Butner, d'Aubagne, insiste sur la valeur alimentaire du raisin et le recommande aux surmenés, aux affaiblis, aux personnes qui fournissent un gros travail physique.

M. Vincens, directeur de la Station Œnologique de Toulouse, montre que le raisin contient des diastases et des vitamines très utiles pour faciliter la digestion.

D'autre part, il nous assure que les moûts concentrés trouveraient des débouchés aux Etats-Unis qui en consomment beaucoup.

N'y aurait-il pas là une solution à la crise de mévente du vin dont souffre le viticulteur ? M. Vincens conseille de faire des essais sur de petites quantités, puis de mettre en vente ces moûts concentrés en Amérique.

Enfin M. Mahoux, directeur des Services agricoles, et M. Solère, ingénieur civil des mines, présentent des rapports l'un sur l'utilisation des raisins de table avariés pour la fabrication du vin, l'autre sur l'intérêt qu'il y aurait à transformer en raisins secs les raisins de table de nos colonies.

LES VŒUX

Les vœux suivants ont été adoptés :

1° M. Perrens, délégué des associations Suisses, propose la création d'un office national du raisin de table ;

2° M. Ducasse demande que des sanctions sévères soient prises contre les braconniers qui détruisent les petits oiseaux auxiliaires précieux des viticulteurs ;

3° M. Abeille invite MM. les Congressiste à adresser une protestation au Conseil d'Etat pour faire rejeter la décision prise par le Conseil municipal de Paris qui veut relever les droits d'octroi sur les raisins ;

4° M. Mathieu espère que les Compagnies de Navigation assureront, comme avant la guerre, la liaison entre nos Colonies Africaines et la Métropole.

Il réclame contre les projets de relèvement des droits de douane ;

5° M. Marsais juge indispensable la collaboration des praticiens et des services des stations agronomiques de recherches ;

6° MM. les Drs Rouanet et Butner seraient heureux de voir l'Académie de Médecine mettre à l'essai le jus de raisins dans les hôpitaux de Paris ;

7° M. le député Chaumié demande, par l'intermédiaire de M. Poher, que la Compagnie des Chemins de fer d'Orléans dresse une carte de France ou seraient indiqués les besoins de toutes les villes en raisins de table ;

8° M. Gillin, directeur de l'Enseignement agricole de la Tunisie, obtient la promesse qu'un deuxième Congrès de raisin de table aura lieu en France l'année prochaine et que les membres actuels du bureau garderont leur mandat jusqu'à l'ouverture du suivant.

CONCLUSIONS

Les conclusions que nous pouvons tirer du premier Congrès du raisin de table intéressent :

1° *Des questions d'ordre scientifique.* — C'est l'étude et la comparaison des variétés commerciales de raisin de table qui retient d'abord l'attention des congressistes, ensuite c'est M. Rouart qui nous cite les meilleures variétés d'hybrides connus actuellement, il insiste sur les qualités et les défauts de

chacun d'eux. D'autre part M. Marsais nous fait connaître les moyens à employer pour défendre nos vignes contre les insectes et les maladies. M. Ravaz nous démontre que les procédés culturaux peuvent améliorer la production en quantité et en qualité. Cependant, si nous exagérons les rendements, la qualité baisse rapidement. Il y a pour chaque région une limite quantitative qu'on ne doit pas dépasser.

Enfin il a été prouvé que le seul procédé de conservation à adopter est celui qui conserve aux grappes leur rafle verte.

2° *Des questions d'ordre économique et commercial.* — M. Poher a tracé les grandes lignes du marché européen et les rapporteurs qui lui ont fait suite ont démontré que les marchés français, anglais, allemands, suisses, etc...., étaient susceptibles d'offrir actuellement de très importants débouchés. La surproduction n'est pas à craindre si nous savons satisfaire les goûts des étrangers et bien présenter nos produits. Enfin, nous pouvons dire que le premier Congrès commercial du raisin de table a marqué une ère nouvelle pour l'écoulement facile de nos fruits. Les délégations des commerçants étrangers se sont mis en contact direct avec les producteurs ou leurs syndicats. Le Congrès d'Agen a donc abouti à des résultats positifs.

A. Godillac,
Professeur d'agriculture à Agen,
Adjoint à la direction.

RÉSULTATS DES

CHAMPS D'EXPÉRIENCES DE VARIÉTÉS DE BLÉS

ORGANISÉS DANS L'AVEYRON EN 1923-1924

La Société Centrale d'Agriculture a organisé en 1923-1934, comme les années précédentes, un certain nombre de champs d'essais de variétés de blés répartis dans les différents arrondissements. Une subvention de 2.000 francs, accordée à notre Société à ce point de vue, comme l'année précédente par l'Office Régional, nous a permis de faire face à la plus grande partie des frais engagés pour la mise en train et le contrôle de ces essais, qui étaient la continuation logique et naturelle des expériences commencées depuis 3 ou 4 ans, par l'Office agricole départemental et la Société d'Agriculture.

Les instructions données aux expérimentateurs n'ont subi aucune modification cette année, par rapport à celles de l'année précédente ; le champ d'expériences devait, comme d'habitude, se trouver, autant que possible, en bordure d'une route et avoir une superficie d'un demi-hectare et comme culture précédente, il devait avoir porté, de préférence, une plante sarclée convenablement fumée.

Dispositions des expériences. — Les champs d'essais devaient tous être divisés en 5 parcelles de 10 ares, perpendiculaires à la route. Chaque parcelle devant recevoir une variété différente; la parcelle du milieu étant ensemencée avec du blé de pays, fourni par l'expérimentateur, était destinée à servir de témoin. La Société d'Agriculture se chargeait de fournir gratuitement les semences nécessaires aux quatre autres parcelles (à raison

de 20 kilos par variété), ainsi que tous les engrais utiles (phosphatés, potassiques et azotés).

Les expérimentateurs s'étaient engagés à suivre tous les conseils qui pouvaient leur être donnés par la Société, et notamment, ils devaient peser à part la récolte des 5 parcelles et adresser à Rodez un compte rendu de leurs observations sur un questionnaire rempli par eux au jour le jour pendant toute la durée de l'expérience.

Voici la liste des expérimentateurs qui avaient été choisis pour entreprendre ces essais :

MM. Jaye, aux Pesquiès, par Villefranche-de-Rouergue ;
Rivière, instituteur à Naucelle ;
Fabre, maire de Durenque ;
Thouluc, à Brommat, par Mur-de-Barrez ;
Roustan, à Savignac, par Saint-Affrique ;
Rolland Joseph, à la Couaille, Commune de Pruines, par Nauviale ;
Migayrou, aux Ondes, par Millau.

Les quatre premiers de ces expérimentateurs avaient déjà fait des essais analogues l'année précédente.

Nous allons rendre compte maintenant, successivement, des résultats les plus importants, obtenus dans chacun de ces champs d'expériences :

M. Jaye, aux Pesquiès, par Villefranche-de-Rouergue.

Nature du terrain et emplacement : terre d'alluvions, siliceuse ; horizontale, dans la vallée de l'Aveyron. Sur culture de pommes de terre bien fumée. Préparation du sol : labour et scarifiage. Engrais chimiques employés pour le blé : 200 k., super : 200 k., sylvinite : 50 k., sulfate d'ammoniaque à l'automne et 50 k. nitrate au printemps. Façons d'entretien : hersage, destruction du chiendent et des chardons.

Levée normale, tallage vigoureux sur toutes les variétés, sauf celle de Bon Fermier dont la semence était sans doute de mauvaise qualité.

Voici les rendements rapportés à l'hectare.

Carlotta Strampelli.....	14 q. 80
Bordeaux.....	12 q. 20
Inversable Vilmorin.....	11 q. 80
Japhet.....	10 q. 70
Bon Fermier, témoin.....	7 q.

Le Bordeaux et l'Inversable Vilmorin avaient donné, l'an dernier, respectivement, 21 quintaux et 19 quintaux 50.

Le Carlotta Strampelli paraît tout à fait digne d'intérêt pour la région de Villefranche comme rendements en paille et en grain (hauteur de la paille, 1 m. 55).

Note particulièrement favorable également pour le Rouge de Bordeaux, qui depuis 3 ans maintient ses rendements dans une bonne moyenne et fournit des produits de première qualité.

M. Rivière, instituteur à Naucelle.

Terrain de Ségala, très siliceux, pente légère, assez profond, altitude 500 mètres. Culture précédente : pommes de terre, haricots, avec chaux et fumier de ferme. Façons préparatoires : hersage, labour. Engrais chimiques : 200 k. scories ; 100 k. sylvinite, 50 k. sulfate d'ammoniaque répandu au

moment des semailles ; 50 k. nitrate au mois d'avril. Façons d'entretien : 2 hersages au mois de mars.

Excellent effet des engrais ; très peu de mauvaises herbes ; un peu de rouille.

Voici les rendements :

Bretonnières	26 q.
Bon Fermier	25 q.
Blé du pays, témoin	23 q. 50
Suisse-22	23 q.
Inversable Vilmorin	22 q. 50

Hauteur moyenne de la paille dans les différentes variétés, 0 m. 85.

M. Rivière conclut que le Bretonnières et le Bon Fermier sont des blés très avantageux pour la région de Naucelle, tant au point de vue de la qualité qu'à celui de la quantité ; le Suisse 22 a mûri deux ou trois jours plus tard, ce qui le rend jusqu'à un certain point moins intéressant que les variétés précédentes.

Le Bretonnières s'était déjà classé premier l'an dernier avec 23 q. 50. Les qualités de cette variété suisse commencent à être reconnues par les agriculteurs des environs qui sont venus voir le blé soit pendant la végétation, soit au moment du battage, et toute la récolte Bretonnières a été retenue d'avance par des propriétaires voisins.

M. Fabre, maire à Durenque.

Terre de Ségala, 700 mètres d'altitude ; après pommes de terre ayant reçu du fumier, de la chaux et des scories ; engrais chimiques pour le blé : 200 k. scories ; 200 k. sylvinite ; 50 k. sulfate d'ammoniaque enfouis en automne ; 50 k. nitrate au printemps. Semailles, le 11 novembre après labour. Façon d'entretien : hersage. Excellent effet des engrais et du nitrate en particulier.

Voici les rendements à l'hectare :

Suisse 22	19 q.
Bretonnières	17 q.
Blé du pays, témoin	16 q. 80
Inversable Vilmorin	16 q. 10
Bon Fermier	15 q. 70

Les deux blés suisses qui venaient déjà en tête l'an dernier, se sont maintenus au premier rang, et paraissent à multiplier dans la région de Durenque en raison de son altitude élevée.

M. Thouluc, à Brommat, par Mur-de-Barrez.

Terrain argilo-calcaire ; 650 mètres d'altitude ; pente douce et terre assez profonde. Culture précédente : pommes de terre, sarrazin, maïs ; préparation pour le blé : labour, hersage. Emploi de super et de sulfate d'ammoniaque.

Semailles à la volée le 20 octobre et hersages au printemps.

Les variétés de blés essayées ont été semées non pas sur 10 ares, comme le prévoyait le programme de l'expérience, mais sur des surfaces beaucoup plus grandes, ce qui a permis d'avoir des résultats plus précis et de ménager des témoins sans engrais. L'effet des engrais a, d'ailleurs, été excessivement sensible puisque l'emploi du super et du sulfate d'ammoniaque a

produit un supplément de récolte variant suivant les variétés de 5 à 8 quintaux à l'hectare.

La maturité a eu lieu dans les premiers jours d'août, sauf en ce qui concerne le Bon Fermier, qui a mûri le 27 juillet.

Voici le rendement des parcelles avec engrais :

Bon Fermier	29 q.
Suisse 22	28 q.
Blé du pays, témoin	28 q.
Japhet	25 q.
Roi René	25 q.

Moyenne dans la région, 17 à 18 quintaux.

Le Suisse 22 et le Bon Fermier, qui étaient déjà les premiers du classement en 1923, se sont maintenus en 1924 ; il est regrettable que le blé Bretonnières n'ait pu être essayé également dans ce champ d'expériences, notamment pour remplacer le Roi René, qui n'était pas précisément à sa place et dont la semence d'ailleurs était loin d'être pure.

M. Rolland, à la Couaille, commune de Pruines, par Nauviale.

Terrain argilo-siliceux, fertile profond, en pente douce, 450 mètres d'altitude ; bonne exposition. Culture précédente : pommes de terre ayant reçu 40.000 kilos de fumier et 400 kilos de super à l'hectare. Façons préparatoires pour le blé : 3 hersages à l'extirpateur. Engrais chimiques : 200 k. super et 50 k. sulfate d'ammoniaque. Les mauvaises herbes ont été détruites en cours de végétation par un traitement à l'acide sulfurique.

Le blé a souffert pendant l'hiver d'un excès d'humidité, et de fortes gelées. Assez de rouille sur le blé du pays.

Voici les rendements à l'hectare :

Bretonnières	42 q.
Carlotta Strampelli	37 q. 90
Bon Fermier	34 q.
Suisse 22	32 q.
Blé de pays témoin	31 q. 40

Moyenne de la région, 26 quintaux.

Le Carlotta Strampelli et le Suisse 22, dont les semences sont parvenues en retard, n'ont pu être semées qu'en décembre, c'est-à-dire un mois et demi après les autres variétés, aussi leur maturité a-t-elle été retardée de 7 ou 8 jours. Le Bretonnières et le Bon Fermier ont mûri les premiers le 12 juillet. La plus grande hauteur de paille a été fournie par le Carlotta Strampelli (1 m. 40) et par le Suisse 22 (1 m. 35).

Le blé Bretonnières a eu pendant toute la végétation, une bonne apparence, mais il ne laissait pourtant pas prévoir un résultat aussi remarquable. Cette expérience montre l'intérêt qu'il y a à peser exactement une récolte pour apprécier véritablement la valeur d'une variété.

M. Roustan Léonce, à Savignac, par Saint-Affrique.

Terrain argilo-siliceux, très profond, dans la vallée de la Sorgues, Culture précédente : luzerne. Fumure pour le blé : 200 k. de super ; 100 k. de chlorure de potassium et 100 k. de sulfate d'ammoniaque. Semailles à la volée du 15 au 20 novembre.

Attaque de rouille quelques jours avant la moisson, n'a pas eu le temps de causer des dégâts importants.

Voici les rendements à l'hectare des différentes variétés :

Inversable Vilmorin	28 q. 60
Bon Fermier	27 q.
Alliés	25 q. 40
Blé de Pertuis, témoin	23 q.
Hybrides de la Paix	21 q. 50

Moyenne de la région, 25 quintaux.

La paille du Pertuis a été la plus longue, mais aussi la plus fine, aussi ce blé a-t-il versé complètement, ce qui constitue d'ailleurs, habituellement, le très grand inconvénient de cette variété dans les terrains riches.

L'Inversable Vilmorin est de beaucoup la variété qui convient le mieux aux vallées de la région de Saint-Affrique; les résultats des précédentes années le confirment et cette variété commence à se généraliser dans cette région.

Le Bon Fermier et les Alliés, qui avaient dépassé l'Inversable Vilmorin en 1923, dans le champ d'expériences de M. Boulouch, à Saint-Affrique, sont cette fois dépassés par lui, mais donnent malgré tout des rendements très satisfaisants.

L'Hybride de la Paix, à paille courte et très rigide, ne craint rien de la verse, mais n'a pas fourni un rendement très satisfaisant, sans doute à cause d'une mauvaise levée ; déjà, l'an dernier, chez M. Boulouch, il arrivait le dernier de la liste.

M. Migayrou, aux Ondes, par Millau.

Les 6 variétés de blé : Gironde Inversable, Précoce de Mily, Hybride de la Paix, Pétanielle noire de Nice, Vilmorin 23, et Carlotta Strampelli, que la maison Godineau, d'Angers, avait mises gracieusement à la disposition de la Société Centrale d'Agriculture de l'Aveyron, à raison de 10 kilos par variété, par l'intermédiaire de la Coopérative agricole du Plateau Central, ont été expérimentées chez M. Migayrou. Le terrain, très riche naturellement, situé dans la vallée du Tarn, convient parfaitement aux blés nouveaux à grands rendements, mais il ne faut pas oublier que les résultats obtenus dans un semblable terrain ne peuvent être généralisés pour le département de l'Aveyron.

Les six variétés ci-dessus nommées, ont été semées côte à côte dans des parcelles bien délimitées, mesurant chacune 5 ares ; ces six parcelles étaient encadrées à droite et à gauche par 2 parcelles de blé de pays servant de témoin.

Le champ avait reçu une fumure normale au fumier de ferme et comme engrais complémentaires, la Société Centrale d'Agriculture avait donné à l'expérimentateur pour 40 ares de l'expérience : 200 k. de superphosphate et 50 k. de sulfate d'ammoniaque qui ont été répandus un peu avant le semis.

Les semailles ont eu lieu au début de novembre. Le champ d'expériences a été visité deux fois : la première à la fin de l'hiver, la deuxième un peu avant maturité ; le champ avait alors un très bel aspect, ce qui a valu à l'expérimentateur une récompense au « Concours départemental du blé ».

Voici les dates successives de la maturité complète de la récolte des différentes variétés :

Précoce de Mily, 5 juillet : Gironde Inversable, Carlotta Strampelli, Témoin de pays ; 7 juillet : Hybride de la Paix, Vilmorin 23, Pétanielle de Nice; 12 juillet.

Voici enfin les rendements à l'hectare :

Vilmorin 23	29 q.
Carlotta Strampelli	28 q.
Hybride de la Paix	25 q.
Pétanielle de Nice	25 q.
Précoce de Mily	22 q.
Gironde Inversable	19 q.

Il en résulte que Vilmorin 23 et le Carlotta Strampelli semblent mériter toute l'attention des agriculteurs de la vallée du Tarn dans la région de Millau.

Observations et remarques diverses concernant les résultats de ces différentes expériences.

D'une manière générale, les résultats obtenus dans nos différents champs d'expériences de 1923-1924 sont intéressants, puisqu'ils donnent des indications assez précises sur les variétés qui paraissent les plus susceptibles de réussir dans les différentes régions de notre département. Les résultats de 1924 concordent d'ailleurs avec ceux des années poécédentes ou à très peu de choses près. Il sera pourtant intéressant de renouveler encore ces essais pendant quelques années, tout d'abord pour accroître la certitude, que l'on peut avoir dès maintenant, que telle ou telle variété peut convenir dans une nature de terrain et un climat donnés, en second lieu, pour vulgariser dans la masse des agriculteurs, les résultats acquis, aussi bien au point de vue des variétés que du supplément de récolte produit par une fumure et une culture rationnelles.

En terminant, c'est pour nous un devoir agréable que d'adresser aux différents expérimentateurs nos félicitations et nos remerciements pour les soins qu'ils ont mis à exécuter convenablement les essais qui leur avaient été confiés.

A titre de souvenir et de récompense, il sera demandé à la Société d'Agriculture de bien vouloir décerner un diplôme d'honneur aux sept expérimentateurs de variétés de blés en 1923-1924.

Louis Rolland,
Ingénieur agronome.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

La grande semaine de Motoculture. — Ainsi que nous l'avons déjà annoncé, la grande semaine de Motoculture aura lieu à Buc, près Versailles, comme l'année dernière.

Elle sera inaugurée le 29 septembre par le Ministre de l'Agriculture.

A cette occasion, la Fédération Nationale des Syndicats et Coopératives de Culture Mécanique tiendra une importante réunion dont nous indiquerons la date prochainement.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires traitées de gros à gros sur place, pendant de la dernière huitaine n'ont pas été très importantes, quoique présentant un assez bon courant ordinaire. Il n'a pour ainsi dire pas été reçu de vins destinés à être vendus à l'arrivée en gare, d'un côté ; et, de l'autre, vu la hausse des cours, on a trouvé difficilement des revendeurs, chacun désirant conserver le stock acquis à de meilleures conditions que celles actuelles. Pour les opérations effectuées, les prix ont été en hausse. On aurait payé des vins rouges du Midi faisant de 8 à 9° de 88 à 94 fr. ; des 10° de 94 à 100 fr. Des Algérie auraient été offerts aux environs de 110 fr. ; des vins de cette même provenance blancs, l'auraient été de 110 à 125 fr., suivant degrés et qualités. Pour des vins blancs du Centre on entend parler de 85 fr. Tous ces taux pour l'hecto, nu et sur gares de Paris.

Voici la note du *Marché au Vin* :

« Si les prix de gros à gros, se rapprochent depuis quelques jours de ceux du vignoble, il n'en ont pas encore atteint la parité. Dans la fourniture au commerce de détail, la hausse n'est appliquée que très faiblement, aussi la demande se fait-elle plus active et les sorties plus importantes. Le courant d'affaires reste soutenu, tant en tous degrés rouges et blancs, qu'en vin de grosse couleur ».

La clientèle, qui entend parler de l'élévation des prix, fait en ce moment quelques provisions. Elle obtient généralement l'exécution de ses commandes à des taux un peu plus bas que ceux qui devraient être pratiqués d'après les cours du jour ; aussi aperçoit-on encore dans Paris des vins rouges 9° affichés à 1 fr. 20 le litre, et des blancs, même degré à 1 fr. 65.

LANGUEDOC. — La hausse continue.

Gard. — Nimes. — ***Cours de la Commission officielle*** **:**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 7 sept.	Cours du 14 sept.
7 à 8°	59	»	»
8 à 9°	à	8°. — 62	8°. — 62
9 à 10°	83	à à	à à
10 à 11°	»	11°. — 75	11°. — 75
11 à »	»	»	»
Costières	90 à 103	7 fr. 50 le d.	7,50 à 7 fr. 75 le d.
Rosé, paillet, gris	»	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

Récolte 1925 : 7 à 7 fr. 50 le degré.

Hérault. — Montpellier. — ***Bourse de Montpellier.***

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 8 septemb.	Cours du 15 septemb.
7 à 8°	7,50 à 8 fr. 50	»	»
8 à 9°	le degré	8°1/2.— 65	9°. — 70
9 à 10°		à à	à à
10° et au-dessus		11°.— 80	11°. — 82
Rosé		»	»
Blanc		»	8,25 à 8 fr. 75 le d.

Vins nouveaux, suivant qualités et conditions d'enlèvement, 7 à 8 fr. le degré. Nu, pris à la propriété, selon degré, qualité, conditions et situation de la cave.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 9 septembre 1925.

Vins : Rouge courant, 8 à 11 degrés, 65 à 80 fr. l'hecto ; rosé, le degré, « à » fr. »» ; blanc, ».»» à 8 fr. le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette, plein fait, fûts acheteurs, comptant net.

Vins rosé, blans, Vins Algérie et Espagne, pas d'affaires.

Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 4 sept.	Cours du 11 sept.
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	64	8°.— 64	9°.— 69
9 à 10°	à	à à	à à
10 à 12°	85	11°5.— 75	10°.— 80
Vins rosés	7 à 7 fr. 50 le d.	»	»
Vins blancs	»	8 à 9 fr. le d.	8 à 9 fr. le d.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus selon couleur et qualité.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 13 septembre.— Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 76 à 80 fr.; de 11 à 12 degrés, de 80 à 85 fr.; de 12 à 13 degrés, de 85 à 90 fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 12 septembre :

Vins rouges, de 8 degrés, »» fr.; 9 à 11 degrés, de 68 à 80 francs; l'hectolitre nu, pris chez le récoltant.

Vins nouveaux, rouge de 7 à 7 fr. 50 le degré.

Vins rosés, 8 fr. le degeé.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 3 sept.	Cours du 10 sept.
7 à 8	8 francs	»	»
8 à 9°	à	8 à 9°.— » »	8 à 9°.— » »
9 à 10°	8 fr. 50	9 à 10°.— 68 à 75	9 à 10°.— 70 à 75
10 à 11°	le	10 à 11°.— 73 à 78	10 à 11°.— 75 à 80
11° et au-dessus	degré	11 à 12°.— 78 à 83	11 à 12°.— 80 à 87

Récolte 1925 : Vins logés, de 7,50 à 8 fr. le degré. Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 12 septembre 1925 :

Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 70 à 84 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 70 à 90 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 75 à 90 fr.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 5 sept.	Cours du 12 sept.
7 à 8°	8 francs	»	»
8 à 9°	à	60 à 65	»
9 à 10°	8 fr. 50	68 à 72	68 à 72
10 à 11°	le	72 à 78	72 à 78
11 à 12°	degré	78 à 84	78 à 84
12 à 13°		84 à 90	84 à 90

Vins nouveaux, 7 à 7 fr. 50 le degré, suivant degré et conditions de logement.

Orléans.— Cote officielle des courtiers assermentés :

Vin rouge du pays, Gris-Meunier »» à »» fr.; vin blanc de Sologne récolte 1924, la pièce nue, de 210 à 220 fr.; de Blois, 200 fr.

Strasbourg. — Vins rouges du Midi 7 à 8° manque ; 8 à 9°, 95 à 100 fr.; 9 à 10°, 100 à 105 fr.; 10 à 11°, 105 à 110 fr.; Vins blancs Midi, 7 à 8°, 95 à 100 fr.; 8 à 9°, 100 à 105 fr.; vins blancs, 9 à 11°, 105 à 110 fr.; vins rouges Algérie 10°5 à 11°, 110 à 115 fr.; 11°5 à 12°, 120 à 125 fr.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 5 septembre 1925 :

Vin rouge :

Toutes les qualités réunies, le degré, 6.50 à 7 fr. 25.

Vins blancs :

Vins rosés et blancs, 6.50 à 7 fr. 25 le degré.

Achats sur souche (propriété), 6 fr. à 6 fr. 50 le degré.

L'hecto nu, quai Alger.

MARCHÉ AUX RAISINS

Avignon. — Marché du 15. — Blancs extra, 130 à 140 fr. ; ordinaires, 100 à 120 ; olivettes, 140 à 150 ; œillades, 160 à 180, les 100 kgs.

Nimes. — Marché du 15. — Chasselas, 80 à 150 fr. ; muscats, 140 à 180; olivettes, 180, les 100 kgs.

Perpignan. — Marché du 15. — Raisins, 125 à 150 fr. les 100 kgs.

Orange. — Raisins, 90 à 100 fr. les 100 kilos.

Cavaillon. — Marché du 14. — Chasselas, 120 à 150 fr. ; aramons, 100 à 110 fr. ; noirs, 60 à 70 fr. les 100 kilos.

Vingran (Pyrénées-Orientales). — La cave coopérative a vendu les raisins à 75 fr. les 100 kilos, à la maison Violet.

Maury (Pyrénées-Orientales). — L'offre d'achat par la Maison Dubonnet, des raisins de la coopérative, à 95 fr. les 100 kilos, a été refusée.

ALCOOLS

Montpellier.— Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 750 fr. les 100° ; marc 86° manque; rectifié, de 95 à 97°, les 100° 900 à »»» fr.; eaux-de-vie de vin pas d'affaires ; de marc 52°, 375 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Pas d'affaires.

Narbonne.— 3/6 de marc, 7 fr. 67 le degré ; 3/6 marc et eau-de-vie de marc manquent ; alcool sur nouvelle campagne : 3/6 de vin, 86°, 7 fr. 50 le degré ; 3/6 marc, 86°, 7 fr. 30 le degré l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Perpignan. — Alcool non rectifié, 7 fr. 60 le degré.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 490 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,70 à 2 fr., pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 30, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 15 septembre 1925.

	septembre	octobre	4 de novembre
	—	—	—
Blé.....	126,50 P.	125,50, 125,25, 125 P.	125,25, 125,50 P.
Seigle.....	100 N.	100 N.	100 N.
Avoine noire.	97,50 P.	97 P.	97,50 à 97,75 P.
Avoine.....	97 N.	95 V.	94 N.

New-York. — On cote en clôture:

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur n° 2.....	161 5/8	95 58	127 44	— 2 36
Maïs disp.....	111 5/8	76 04	95 06	— 0 10

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 160 5/8 c. (126 fr. 65 les 100 kilos); bigarré durum n° 2, disponible 143 5/8 cents (113 fr. 05).

BESTIAUX

Paris-*La Villette*. — Cours approximatifs constatés par kilo poids vif:

	1re qualité	2e qualité	3e qualité	Extra
Bœuf.....	5 46	4 48	3 40	6 01
Vaches.....	5 40	4 42	3 35	6 27
Taureaux.....	4 80	4 14	3 45	5 21
Veaux.....	7 56	7 07	5 94	8 04
Moutons.....	6 50	5 40	4 32	7 38
Porcs.....	7 40	6 80	6 10	7 50

PAILLES ET FOURRAGES

Châteauroux (Indre), 12 septembre. — Foin 100 à 120 fr.; luzerne, 170 à 180 fr.; sainfoin 165 à 175 fr.; paille de blé 105 à 110 fr.; de seigle 120 fr.; d'avoine 75 à 80 fr. les 1.000 kilos. Marché calme.

Crest (Drôme), 9 septembre). — Foin 11 à 13 fr.; luzerne 16 à 17 fr.; pailles de blé 5,50 à 6,50 les 100 kilos.

Fontenay-le-Comte (Vendée), 12 septembre. — Foin en balles pressées 24 fr.; paille de blé pressées 14 fr. les 100 kilos.

La Rochelle (Ch.-Inf.), 12 septembre. — Foin naturel H. D. 205 à 210 fr.; paille de blé H. D. 120 à 125 fr.; paille avoine H. D. 110 à 115 fr. les 1.000 kil.

Laval (Mayenne), 12 septembre. — Fourrages pressés, les 100 kilos: foin 270 à 275 fr.; paille de blé 180 fr. les 1.000 kilos.

Luçon (Vendée), 12 septembre. — Foin 210 fr.; paille de blé 170 fr. les 1.000 kilos.

Noyon (Oise), 12 septembre. — Foin 100 à 105 fr.; luzerne 110 fr.; paille de blé 50 à 55 fr.; d'avoine 40 fr. les 104 bottes.

Soissons (Aisne), 12 septembre. — Luzerne 180 à 200 fr.; pailles de blé 110 fr.; d'avoine 100 fr. les 1.000 kilos.

DIVERS

Produits chimiques: Nitrate de soude, 15/16, 128 à 133 fr.; sulfate ammoniaque, 20/21, 128 à 135 fr.; sulfate potasse 48/52, 95 à 100 fr.; chlorure potassium 48/52, 65 à 72 fr.; sylvinite riche 20/22, 94 à 96 fr.; sulfate cuivre cristaux 98/99, 226 à 231 fr.; superphosphate minéral, 14, 22,25 à 24 fr.; sulfate de cuivre neige, 220 à 225 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 81 fr.; Raffiné (trituré Candi), 73 fr.; Trituré garanti 97 °/₀ de soufre pur, 67 fr.; Canons, 74 fr.; Coulés en Candi, 68 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/₀ en sacs: consommation, 218 fr.; entrepôt, 218 fr.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 6 au Samedi 12 septembre 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
	Nantes						**Châlons-sur-Marne**					
Dimanche...	18	13	24	17	0.1	»	»	»	»	»	»	»
Lundi.....	18	5	25	14	0.1	0.1	»	»	»	»	»	»
Mardi.....	19	6	26	9	»	2	»	»	»	»	»	»
Mercredi....	19	11	22	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Jeudi.....	18	12	18	8	0.2	»	»	»	»	»	»	»
Vendredi....	»	»	19	10	»	0.2	»	»	»	»	»	»
Samedi.....	18	7	22	13	2	1	»	»	»	»	»	»
Total....	1515	722	1758	860	79.3	124.3	»	»	1000.4	498.6	»	112.2
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	»	»	»	»	»	1.3	»	8	»	12	»	»
Lundi.....	»	»	»	»	2	17	13	5	27	15	»	3
Mardi.....	»	»	»	»	»	3	17	3	21	17	»	25
Mercredi...	»	»	»	»	»	0.1	»	6	»	12	»	10
Jeudi.....	»	»	»	»	»	»	19	11	19	5	»	»
Vendredi...	»	»	»	»	»	0.9	»	»	18	5	»	»
Samedi.....	»	»	»	»	»	1.3	»	5	20	7	»	»
Total....	27	»	856	484	22.1	197.6	425	731	1535	908	117	162.1
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche...	16	5	25	16	»	5	19	4	24	14	»	4
Lundi.....	18	»	26	16	«	7	17	7	25	18	1	0.6
Mardi.....	15	5	26	17	»	4	18	3	»	21	»	»
Mercredi....	16	»	29	»	»	»	20	4	28	14	»	»
Jeudi.....	21	4	17	6	»	0.4	23	5	18	7	»	»
Vendredi....	»	»	19	6	«	»	»	»	18	5	»	»
Samedi.....	22	2	21	7	»	»	18	7	22	5	»	»
Total....	1266	590	1794	806	89.6	132.4	1778	915	1855	1024	195.2	192.1
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	22	5	26	18	0.1	9	21	13	26	17	»	2
Lundi.....	»	8	29	12	»	4	»	13	28	17	»	2
Mardi.....	22	2	27	19	»	»	»	7	29	18	»	»
Mercredi....	»	4	23	13	»	0.4	25	»	»	18	»	»
Jeudi.....	27	7	»	»	»	»	25	14	27	15	»	8
Vendredi...	»	»	20	10	»	0.5	»	»	21	15	»	»
Samedi.....	22	2	23	10	»	»	22	12	24	11	»	»
Total...	1408	795	1925	917	68.9	148 2	1336	975	2046	1158	151.4	22.1
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	23	7	26	»	»	»	25.3	7.6	22 0	14 5	»	»
Lundi.....	23	13	24	18	»	0.2	25.0	9.7	24.1	19.0	»	»
Mardi.....	24	2	31	18	»	»	24.0	7.1	22.6	19.5	»	»
Mercredi....	28	9	24	16	»	2.3	25.2	11.0	28 6	15.9	0.2	0.4
Jeudi.....	28	13	17	10	»	1	23.0	11.9	25.0	14.3	0.9	«
Vendredi...	»	»	17	7	»	»	22.4	11.6	22.6	7.5	»	»
Samedi.....	20	7	26	3	»	»	21.7	7.1	23.4	8.9	»	»
Total....	1710	954	2110	1113	177	159.2	2293.6	1255.4	2291.6	1274 8	62.4	140 7
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche..	25	»	27	18	»	»	»	«	25	21	»	»
Lundi.....	25	16	31	20	»	»	»	21	30	22	»	»
Mardi.....	26	12	27	18	»	»	»	21	30	21	»	»
Mercredi...	24	»	27	17	»	»	»	21	30	22	»	»
Jeudi.....	28	16	23	»	»	3	»	23	»	»	»	»
Vendredi...	»	»	22	12	»	«	»	»	32	22	»	»
Samedi....	18	11	24	12	»	»	36	22	25	19	»	1
Total..	1706	1158	2126	1297	27.9	115.7	1166	974	2228	1559	1	1

Observations. — Eté